



LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Liebe Gäste,

eine erstklassige Küche verlangt nach hochwertigen Zutaten, deshalb verwenden wir vorwiegend biologisch angebaute Lebensmittel aus der Region.

Frische und Naturbelassenheit aller verarbeiteten Produkte haben dabei oberste Priorität.

Aus diesen Zutaten zaubern wir für Sie vielfältige Köstlichkeiten, die anspruchsvolle Gaumen begeistern. Eine beispielhafte Auswahl haben wir als Anregung für Sie zusammengestellt.

Gerne gestalten wir Ihr Festmahl auch nach Ihren ganz persönlichen Wünschen.

Lassen Sie sich die folgenden Seiten auf der Zunge zergehen und sprechen Sie mit uns über Ihre Menüideen. Wir freuen uns schon darauf, Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Meisterwerken zu begeistern.

Mit herzlichen Grüßen

Christoph Gessner
Küchenchef

Margarete Schultes
Direktion



LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Fingerfood 2018

Ofenfrisches Mini-Laugenkonfekt

gefüllt mit...

saftigem Wacholderschinken	Stück € 3,90
luftgetrocknetem, spanischem Serranoschinken	Stück € 3,90
Allgäuer Bergkäse	Stück € 3,60
heißgeräuchertem Lachs	Stück € 3,90
gebeiztem Saiblingsfilet	Stück € 4,20

Canapés

Vitello Tonnato auf knusprigem Weißbrot	Stück € 4,80
Kalbstatar mit Pumpernickel	Stück € 5,40
Geröstetes Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum	Stück € 4,50

Fingerfood

Quiche Lorraine mit Kräuterdip	Stück € 3,20
Thunfischtatar mit Curcuma und Koriander	Stück € 4,50
Getrüffeltes Brie de Meaux mit Feigensenf	Stück € 3,50
Roastbeefröllchen mit Gemüsesalat	Stück € 3,80

Unser Highlight

Vor Ihren und den Augen Ihrer Gäste bereiten wir an unseren edlen Grillplatten eine Auswahl folgender Köstlichkeiten zu:

Gebratene Scampi (3 Stück) mit Kräutern und Knoblauchbaguette	Portion € 9,80
Unsere hausgemachten Mini-Kalbsfleischpflanzerl mit Basilikum-Kartoffelsalat	Stück € 6,20
Rindfleischspießchen mit Sesam und Curry gebraten	Stück € 6,50



LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüempfehlungen Frühling 2018

LA VILLA Menü I

Mit Limone und Olivenöl
marinierte Scheiben vom Lachs und Seeteufel
dazu Rucolablätter und Zwiebelcrumble
(€ 22,00)

Rotes Paprikasüppchen
mit gebratener Riesengarnele und Petersilienöl
(€ 11,00)

Kalbsrückenbraten
auf buntem Spargelgemüse
mit gratinierter Kartoffel und Schalottenjus
(€ 34,00)

Sautierte Aprikosen
mit Sauerrahmeis und Nuss-Financier
(€ 11,00)

€ 78,00

LA VILLA Menü II

Gebratenes Wachtelbrüstchen mit Spinatsalat
Spiegelei und Focacciabrot
(€ 21,00)

Saiblingsfilet aus dem Wurzelsud
mit Schnittlauchrisotto und grober Senfsauce
(€ 21,00 / € 32,00)

Rosa gebratener Rindertafelspitz
auf grünen Schnippelbohnen
mit mildem Kartoffel-Knoblauchpüree
(€ 31,00)

Zitronentarte mit karamellisierter Baby-Banane
und Zitronen-Bananensorbet
(€ 13,00)

€ 86,00

LA VILLA Menü III

Gegrillte Zucchini auf Kichererbsenmousse
mit Pesto, Parmesan und Mangoldblätter
(€ 16,00)

Krustentierermesuppe
mit knusprigen Maultaschen
(€ 18,00)

Lammrücken im Tramezzinmantel
auf Auberginenpüree, jungen Bohnen
und Tomatenjus
(€ 43,00)

Pavlova mit Rhabarbermousse,
Himbeer-Rhabarberkompott und Sorbet
(€ 12,00)

€ 89,00

LA VILLA Menü IV

Forellenfilet im Kartoffelmantel auf Gurkensalat
und Dill-Schmand
(€ 22,00)

Erbsenschaumsüppchen
mit Minze aromatisiert und gebratener Riesengarnele
(€ 10,00)

Kleine Portion Tagliatelle
mit cremigen Moreheln und Kerbel
(€ 25,00)

Mit Speck und Zwiebeln gefüllte Perlhuhnbrust
auf gedämpftem Spinat, Kartoffeltaler
und Senfkörnerjus
(€ 30,00)

Champagnerparfait mit Erdbeersalat,
Coulis und Minzschaum
(€ 13,00)

€ 100,00



LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüvorschläge Sommer 2018

LA VILLA Menü I

Kurzgebratener Thunfisch mit Soja-
Wasabicreme
und Reisplätzchen
(€ 23,00)

Kalbsessenz mit Eierstich
Griesnockerl und Brätknödel
(€ 10,00)

Zarte Entenbrust mit Artischockenragout
Kartoffelerêpes und Sommertrüffel
(€ 32,00)

Limonen-Topfenmousse mit allerlei Beeren
Limonensorbet und Himbeermeringe
(€ 13,00)

€ 78,00

LA VILLA Menü II

Handgeschnittenes Lachscarpaccio
mit Holundervinaigrette
weißem Tomatenmousse und Kresse
(€ 22,00)

Gazpacho Andaluz
mit sautierten Chilligarnelen
(€ 11,00)

Kalbsfiletmedallion auf cremigen Pfifferlingen
mit Petersiliengnocchis und Gemüsebündchen
(€ 42,00)

Variation vom Pfirsich
- Mousse, Sorbet, Tarte -
(€ 13,00)

€ 88,00

LA VILLA Menü III

Stubenkükenbrust
auf Gewürzcouscous
(€ 22,00)

Krosses Zanderfilet auf Rahmspinat
mit Kalbsschwanzravioli
und Champagnersauce
(€ 23,00 / € 35,00)

Rehnüsschen
auf glasierten Pfeffer-Aprikosen
mit Kartoffelflan und Sellerieschaum
(€ 42,00)

Duett von weißer Schokolade
und Steinobst -
(€ 14,00)

€ 101,00

LA VILLA Menü IV

Sonnengereifte Strauchtomate
mit Burratakäse gefüllt
dazu Basilikumkresse und Olivenchiabatta
(€ 19,00)

Curry-Kokossüppchen
mit glasiertem Poulardensaté und Koriander
(€ 13,00)

Doradenfilet auf Safranrisotto
mit grünen Spargelspitzen und Pisto
(€ 17,00 / € 34,00)

Rinderrückensteak
mit Thymian und Rosmarin gratiniert
auf Kräuterseitlingen mit kleinen Backkartoffeln
und Rotweinsauce
(€ 36,00)

Karamell-Eclair mit eingelegten Kirschen
und eigenem Sorbet
(€ 13,00)

€ 98,00



LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüvorschläge Herbst 2018

LA VILLA Menü I

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse
mit Wildkräutern im Brotblatt
und Apfelchutney

(€ 17,00)

Spinatagliatelle mit gebratener Jakobsmuschel
und weißem Trüffelschaum

(€ 23,00 / € 36,00)

Maispoulardenbrust mit Waldpilzen gefüllt
auf geschmortem Wurzelwerk
mit kleinen Rosmarinkartoffeln und Madeirajus

(€ 28,00)

Mandel-Panna Cotta mit Cranberrysauce,
Mandelküchlein und Schokoladen-Eis

(€ 10,00)

€ 78,00

LA VILLA Menü III

Hausgebeiztes Saiblingsfilet
auf Linsensalat mit Honigsenf
und Feldsalatröschen

(€ 20,00)

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Hähnchenkrokette

(€ 11,00)

Medaillon vom Rinderfilet
auf geschmortem Chicorée mit Polenta
und Schmortomate

(€ 40,00)

Nougatmousse mit Zwetschgenröster
Griesknödel und Nougatparfait

(€ 14,00)

€ 85,00

LA VILLA Menü II

Zweierlei von der Freilandente
- geräuchert & confiert -
mit Rosenkohl und Preiselbeere

(€ 23,00)

Meerrettichsuppe mit Räucherlachsravioli
und Birnenschip

(€ 12,00)

Tranchen vom Kalbsfilet auf Barolorisotto
mit grünen Spargelspitzen und Trüffelhollandaise

(€ 42,00)

Variation von der Birne

- Birnensorbet, eingelegte Birne, Tarte,
Weißweinsabayon -

(€ 14,00)

€ 91,00

LA VILLA Menü IV

Sautierte Riesengarnelen auf Seealgensalat
mit Curry und Sesam

(€ 24,00)

Essenz von der Maispoularde mit Kürbisaromaten
und pochiertem Bio-Ei

(€ 10,00)

In Olivenöl gegarte Eismeerforelle
auf Blumenkohlschaum und Linsenvelouté

(€ 19,00 / € 36,00)

Duett vom Hirschkalb auf Cremewirsing
mit Haselnusschupfnudeln
und Wacholderrahmsauce

(€ 39,00)

Dessert von Marone und Clementine

(€ 13,00)

€ 105,00



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Menüvorschläge Winter 2018

LA VILLA Menü I

Feldsalatröschen mit fruchtiger
Himbeervinaigrette, krossem Speck
und knusprigen Croûtons
(€ 19,00)

Samtsuppe vom Hokkaidokürbis
mit sautierter Riesengarnele
(€ 12,00)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf Schwarzwurzelragout
mit Kartoffelplätzchen und Burgundersauce
(€ 35,00)

Duett von Eierlikör und Schokolade
(€ 12,00)

€ 78,00

LA VILLA Menü II

Carpaccio vom Ochsensfilet mit kleinem Caesarsalat
und Trüffelvinaigrette
(€ 21,00)

Safranschaumsuppe mit gebratenem Saiblingsfilet
und Kräuteröl
(€ 14,00)

Rösche Brust und Keule von der deutschen Gans
mit Feigenblaukraut, Kartoffelknödel
Bratapfel und Maronen
(€ 38,00)

Zimtparfait mit Gewürzkuchen
Rumtopf Früchten und Punschsauce
(€ 12,00)

€ 85,00

LA VILLA Menü III

Lachstatar auf einem Tramezzinichip
mit Wachtelei und Gurke
(€ 22,00)

Sautierte Riesengarnelen auf Spinatrisotto
mit Gemüsestroh und Krebsauce
(€ 23,00)

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
mit geschmorter Pastinake
Süßkartoffel und grüner Pfeffersauce
(€ 34,00)

Kokosmousse mit Mango-Papayasalat
Passionsfruchtsorbet und Coulis
(€ 14,00)

€ 93,00

LA VILLA Menü IV

Lauwarmes Garnelencarpaccio
mit Champagnervinaigrette und Friséesalat
(€ 25,00)

Oxtail mit Crêpesroulade und Gemüsearomaten
(€ 10,00)

Winterkabeljau auf cremigen Perlgräuben
und karamellisiertem Zwiebellauch
(€ 18,00 / € 37,00)

Bauernente – auf zwei Arten zubereitet –
mit geschmortem Spitzkohl
und knusprigem Reiberdatschi
(€ 32,00)

Bayrisch Creme aromatisiert mit schwarzem Tee
Dörrobstkompott und Bergamotte-Sorbet
(€ 13,00)

€ 98,00



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Sorbet-Variationen

Wir empfehlen Ihre Menüauswahl mit folgenden Sorbets zu komplettieren:

Brombeer-Sorbet mit kandierter Melisse	Stück € 7,00
Popcorn-Sorbet mit Popcorn und Karamellsauce	Stück € 7,00
Mandarinen-Sorbet mit Honigknusper	Stück € 8,00
Limonen-Sorbet mit Zitrusfrüchtemarmelade	Stück € 9,00
Papaya-Sorbet mit Limettensaft und schwarzem Hawaiisalz	Stück € 9,00

Unsere LA VILLA Klassiker

Fingerfood

Canapées mit hausgeräucherter Forelle und Meerrettich	Stück € 4,80
Walnussbrot mit Bresaola und Trüffelrischkäse	Stück € 4,60
Mini-Mozzarella und Zwergtomaten „Caprese“ mit Basilikum	Stück € 4,00
Datteln im Speckmantel	Stück € 3,80
Grissini mit Parmaschinken	Stück € 2,50

Menü

Dreierlei vom Seesaibling
mit Apfel-Meerrettich und Rote Bete Salatblättern
(€ 23,00)

Suppentriologie
(€ 13,00)

Limonen-Sorbet mit Zitrusfrüchtemarmelade
(€ 9,00)

Rinderfiletmedaillon mit gebackenen grünen Bohnen
knuspriger Kartoffel und Barolosauce
(€ 39,00)

Gâteau au chocolat „LA VILLA“ mit Erdbeersalat und eigenem Sorbet
(€ 14,00)

€ 98,00



LA VILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Klassische Hochzeitstorten & Zuckerträume

- 2-stöckige Torte (bis ca. 45 Personen)
- 3-stöckige Torte (bis ca. 75 Personen)
- 4-stöckige Torte (bis ca. 95 Personen)
- 5-stöckige Torte (bis ca. 140 Personen)

Wahlweise mit weißem, farbigem Zuckermantel
oder cremefarbenem Marzipanmantel

Stück à € 7,50

Wir möchten Ihnen folgende Füllungen empfehlen:

- Sachertorte – Spanische Vanille – Mocca
- Prinzregenten – Prager Kirsch – Buttercreme
- Frucht-Joghurt (Himbeere, Maracuja, Mango, Erdbeere, Pfirsich ...)

Alles ist möglich! – Von der klassischen Hochzeitstorte über einen Naked Wedding Cake bis zum individuellen Styling.
Besonderes braucht Zeit. Unsere Konditormeisterin nimmt sich diese gerne für Ihre individuellen Wünsche.
Für ihre Handwerkskunst berechnen wir € 60,00 pro Arbeitsstunde.
Wir bitten Sie, die Blumendekoration passend zu Ihrer Tischdekoration über Ihre beauftragte Floristin zu bestellen.
Unsere LA VILLA-Torteninspirationen für Sie auf pinterest.de/lavilla1855

Beerenherz

Erdbeer- bzw. Beerenherz
mit Marzipan- oder Schokoladenrand

Stück à 6,90 €

Cupcakes – Muffins – Petit Fours

Zusätzlich präsentieren wir auf unserer mehrstöckigen Kuchen-Pyramide:

Wedding Cupcakes (Strawberry-Cheesecake, Blaubeere, Schokolade u.a.)	Stück à 6,90 €
Muffins (Blaubeere, Schokolade, Nuss, Kirsche u.a.)	Stück à 3,50 €
Petit Fours	Stück à 4,20 €
Tartelettes (Erdbeere, Pfirsich, Himbeere u.a.)	Stück à 6,70 €
Cake Pops	Stück à 4,50 €
Macarons (Pistazie, Schokolade, Himbeere, Mango u.a.)	Stück à 3,50 €

Eine Triologie auf dem LA VILLA Sweet Table in Tasting-Größe p. P. 12,00 €



LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

Liebe Gäste,

Ihr Wohl liegt uns besonders am Herzen und hat allerhöchsten Stellenwert.

Wir verarbeiten in unserer Küche frische, exzellente Produkte erster Güte, aus regionalem und biologischem Anbau zu authentischen und klassischen kulinarischen Köstlichkeiten.

Unsere Pflicht zur Allergenkennzeichnung nehmen wir täglich aufs Neue wahr.

Die bekannten Allergene sind: Fisch, Krebstiere, Weichtiere, glutenhaltiges Getreide, Lupinen, Hülsenfrüchte, Milch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf und Sesamsamen sowie Schwefeldioxid und Sulfid.

Diese aufgeführten Allergene können in unsere Speisen durch unser täglich ideenreiches kulinarisches Angebot enthalten sein. Unser Küchenchef, Christoph Gessner, und sein Team beraten Sie dazu gerne – sprechen Sie uns an.

Christoph Gessner
Küchenchef

Margarete Schultes
Direktion